vinetur

Barceló Hotel Group presenta experiencias exclusivas para celebrar San Valentín en 2026

Cuatro hoteles de la cadena ofrecen menús y propuestas especiales para parejas del 13 al 15 de febrero

miércoles 11 de febrero de 2026



San Valentín sigue siendo una de las fechas más señaladas para muchas parejas, que buscan compartir una experiencia diferente y memorable. Para quienes desean celebrar el 14 de febrero con una propuesta gastronómica y de ocio, Barceló Hotel

Group ha preparado una serie de experiencias en varios de sus hoteles, combinando menús especiales, espacios de diseño y actividades pensadas para disfrutar en pareja.

En Madrid, el hotel Barceló Imagine ofrece un menú que fusiona recetas tradicionales con toques actuales. Disponible los días 13 y 14 de febrero, la propuesta comienza con una croqueta fluida ibérica y una reinterpretación de udon a la carbonara. Entre los platos principales se encuentran el rodaballo confitado en aceite de brasas con emulsión de miso y hierbas frescas, y la terrina de carrillera glaseada con maíz cítrico, parmentier de patata y brioche de mantequilla ahumada. El postre es un coulant de chocolate con frutos rojos y helado de leche fresca. El menú incluye maridaje de vinos y cava, y se puede reservar a través de la plataforma Barceló Experiences por 69 € por persona.

El hotel Barceló Torre de Madrid, situado en Plaza de España, propone celebrar en su restaurante SOMOS, un espacio con vistas a la Gran Vía y un interiorismo firmado por Jaime Hayon. El menú especial de San Valentín, disponible el viernes 13 y el sábado 14 de febrero, arranca con aperitivos como alcachofa a la brasa con Idiazábal y jugo de carrillera, seguido de caldo de galera con tartar de gambón. Continúa con huevo con puntilla, cremoso de setas ahumadas, parmentier de patata y aceite de trufa de invierno. Entre los principales, lubina salvaje al vapor con crema de cebolla trufada y trigo tierno, y magret de pato con chirivía y jugo de frutos rojos. El postre es un semifrío de yogur búlgaro, bizcocho dacquoise de pistacho y moras. Tras la cena, los asistentes pueden disfrutar de la coctelería del Garra Bar, con una copa de cava de cortesía y sesiones de DJ el viernes de 19:00 a 22:00 h y el sábado de 20:30 a 23:30 h. El precio es de 80 € por persona, bebidas no incluidas, y la reserva se realiza en Barceló Experiences.

En Granada, el hotel Barceló Carmen Granada transforma su gastrobar La Santa María en un espacio para celebrar San Valentín del 13 al 15 de febrero. La experiencia comienza el jueves 13 a las 19:00 h con música en directo de Gus Matheus y una cena especial. El menú incluye entrantes como croqueta de gamba blanca con velo de ibérico y cremita de aguacate, brioche de foie y vainilla, y ensalada de tataki de salmón y atún con salmorejo de mango y tartar de fresa. El plato principal es solomillo ibérico asado al kamado con pistacho cremoso, y el postre, Espiral “ZEN” de chocolate blanco

y espuma de rosas. El menú se acompaña de una selección de vinos y tiene un precio de 39 € por persona, con reserva en Barceló Experiences.

El Palacio Gran Vía, a Royal Hideaway Hotel, en Granada, propone dos packs para parejas en un entorno elegante y cuidado. El Pack San Valentín Palacio Gran Vía incluye un ramo de flores frescas, una botella de Champagne Moët & Chandon y petit fours, que pueden disfrutarse en la habitación, en Café La Sucursal o en la terraza Miralba. El Pack Relax en Pareja ofrece un masaje de 25 minutos por persona, también con Champagne y petit fours. Ambas opciones pueden completarse con un menú especial de San Valentín, disponible del 13 al 15 de febrero en el restaurante El Patio. El menú de cuatro pases incluye flor de salmón curado sobre jardín cítrico, ventresca de atún rojo de almadraba con holandesa y bouquet de tomates curados, lomo de wagyu a la parrilla en salsa de trufa negra con setas de temporada y, de postre, esfera de chocolate crujiente con ganache de leche, bizcocho de limón, praliné de pistacho y corazón de fruta de la pasión. El menú incluye maridaje y un brindis final con Veuve Clicquot A.O.C. Champagne. El precio del menú degustación es de 95 € por persona, el Pack San Valentín Palacio Gran Vía cuesta 135 € y el Pack Relax en Pareja, 210 €. Las reservas se gestionan directamente con el hotel.

Barceló Hotel Group, con más de 300 hoteles y 65.200 habitaciones en 30 países, refuerza así su apuesta por experiencias personalizadas y de calidad para fechas señaladas. La cadena, fundada en 1931 en Mallorca, cuenta con un equipo de más de 40.800 personas y mantiene su compromiso con un turismo más regenerativo a través de su estrategia de sostenibilidad Barceló ReGen.